

Kuchen

Omas Käsekuchen 3.50
· mit Pistazientopping 5.60
Warmer Pflaumenkuchen mit
Blumentalschaum 3.90
Apfel-Walnuss-Kuchen 3.90 *vegan*
Raw Carrot Cake 3.90 *vegan*
Schokolade-Bananenbrot 3.90 *vegan*
Schoko-Brownie 3.50 *vegan*

Blumental Dinner

Mittwoch bis Samstag, ab 17 Uhr gibt es bei uns die **Blumental Dinner Experience** mit **Mezze Blumental Style**:

viele kleine Teller zum Teilen - bunt, vegetarisch-vegan und voller Aromen. Dazu servieren wir Drinks, Naturweine und vieles mehr.

spring special

Spring French Toast klein 7.50 · groß 13.50
Shokupan Brioche Brot, Erdbeerkompott, geschlagener Lemoncurd, Basilikumöl, Amaranth-Beeren-Crunch, Blumentalschaum

cozy sips

Pink Vanilla (iced oder hot) 4.90

Vanille, Rote Bete Sirup, Espresso Shot, Hafermilch

Purple Cloud (iced oder hot) 4.90

Honig-Lavendel-Sirup, Earl Grey Konzentrat, Ube Pulver, Hafermilch

Espresso Orange (iced) 4.90

Espresso, frisch gepresster Orangensaft

Espresso Tonic (iced) 4.90

Espresso, Thomas Henry Tonic Water

events

Euch gefällt es so gut bei uns, dass ihr das Blumental gerne mieten würdet?
Ob Firmen- oder privates Event: Wir haben Platz für bis zu 200 Personen!

Schreibt gerne eine Mail an:

events@blumental-berlin.de

Mehr darüber findet ihr auf
blumental-berlin.de/events

NO CASH.

crust crafters

Unser Sauerteigbrot kommt von **August Lebensmittel**, Fladenbrot von **Dilan**, Brioche- und Pitabrot von **Bekarei**, das glutenfreie Brot von **echt.jetzt** und unsere veganen Croissants von der **Biobäckerei Tillmann**

bubbbbbblessssss

Cava Brut Nature U Més U Fan Tres · bio
0,1l 4.50 – Flasche 30.00

Lambrusco Amabile Manzini · Demeter
0,1l 4.50 – Flasche 28.00

Pet Nat Albert de Conti
0,1l 6.50 – Flasche 45.00

Blanc de Blanc Secco alkoholfrei Full
0,2l 5.30 – Flasche 20.00

Follow us on Instagram: @blumental_berlin

BREAKFAST

LUNCH

HOT & COFFEE DRINKS

DRINKS

Breakfast

10 bis 17 Uhr

Croissant 3.00 *vegan*

gefüllt mit hausgemachter veganer

- Schokocreme 4.60 · Pistaziencreme 5.10
- Himbeerkompott 4.60

Vienna 7.90 ✕

Sauerteigbrot mit geschlagener Misobutter, Schnittlauch und 2 Bio-Eier im Glas

Pink Pancakes klein 7.50 · groß 13.50

vegan Pancakes mit Sauerkirschen, Rote Bete Reduktion, Amaranthcrumble, Blumentalschaum

Pistazien Pancakes klein 7.50 · groß 13.50

vegan Pancakes mit Pistaziencreme, Himbeerkompott, Pistazien-Lotus-Crumble, Blumentalschaum

Spring French Toast klein 7.50 · groß 13.50

Shokupan Brioche Brot, Erdbeerkompott, geschlagener Lemoncurd, Basilikumöl, Amaranth-Beeren-Crunch, Blumentalschaum

Overnight Oats 6.90 *vegan*

hausgemachte Overnight Oats, getoppt mit Chiapudding, Banane, saisonalen Früchten, Amaranth-Crumble, Blumentalschaum

Lax 14.00 *vegan*

Sauerteigbrot, Karottenlachs, Erbsacamore, vegane Zitrusmayonnaise, Wildkräutersalat

Amore Ajvar 14.00 *vegan* ✕

Sauerteigbrot, Ajvar-Auberginenpaste, eingelegte Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Wildkräutersalat & mit wachswweichem Bio-Ei oder Tofu

Turkish Egg klein 9.00 · groß 13.00 ✕

Wachswweiches Bio-Ei in hausgemachtem Kräuter-Tahini-Joghurt, Gewürzöl, Kichererbsen Crunch, Za'atar & dazu Sauerteigbrot

Wax Benedict klein 9.50 · groß 14.50 ✕

Wachswweiches Bio-Ei, Sauerteigbrot, Sauce Hollandaise, frische Kräuter

- + BBQ Pilze 4.00
- + Avocado Smash 3.00
- + Lax (veganer Karottenlachs) 3.00
- + Knuspriger Tofu 3.00

Lunch

10 bis 17 Uhr

Cabbage Cravings 14.90 *vegan* ✕

Hummus, gegrillter Spitzkohl, Ras el Hanout Joghurt, Haselnuss-Crunch & dazu Sauerteigbrot

- + wachswweiches Bio-Ei 2.20 + Tofu 3.50

BBQ Fantastico 17.50 *vegan*

marinierte Pilze der Saison, Süßkartoffel, Chimichurri, Chipotle Mayo

Hummus Sabich 14.90 ✕

Hummus, ofengeröstete Tomate und Aubergine, Olivenöl, Kichererbsen-Crunch, Tahini Joghurt, wachswweiches Bio-Ei, Fladenbrot

vegane Option mit Tofu

Shakshuka 15.50 ✕

Tomaten-Paprika-Sugo, Ras El Hanout Joghurt, 2 wachswweiche Bio-Eier & dazu Sauerteigbrot

vegane Option mit Tofu

Fermented Goodies *vegan*

- Kimchi 5.00
- mixed fermentiertes & gepickeltes Gemüse 6.50

✕ glutenfreie Option möglich + 2.00



Allergene

Extras

Sauerteigbrot von August Lebensmittel 2.20

Fladenbrot von Dilan 2.20

Shokupan Brioche Brot von Bekarei 2.40

Glutenfreies Brot von echt.jetzt 4.20

wachswweiches Bio-Ei 2.20

Knuspriger Tofu 3.50

kleine Schüssel Hummus · Ajvar · Peacamole 5.90

BBQ Pilze 5.90

Lax (veganer Karottenlachs) 3.00

Avocado Smash 3.00

geschlagene Misobutter *vegan* 2.00

Oliven mit Kräuteröl 5.90

gesalzene Quetschkartoffeln 4.90

- + mit veganer Chipotle Mayonnaise
- + mit hausgemachte Kräuter-Tahini-Joghurt

BREAKFAST

LUNCH

HOT & COFFEE DRINKS

DRINKS

Kaffee

Filterkaffee 3.50

Bonanza Sitio Vargem Grande · Brasilien

Aroma: Toffee, Dunkle Schoko, Erdbeer

Americano (double shot) 3.20

Cappuccino 3.70

Australian Cappuccino 3.70

Cappuccino mit Kakaocrema

Flat White (double shot) 4.20

Latte 3.90 + veganes Vanilleprotein 4.90

Espresso 2.50

· Macchiato 2.80

· Doppio 2.90

· Doppio Macchiato 3.10

Cortado (double shot) 3.50

extra shot 0.50 iced 0.00

Heiße Haferschokolade 4.50

Mochaccino 4.20

hausgemachter Schokosirup, Single

Espressoshot, Hafermilchschaum, Kakaopulver

Matcha Latte 5.50

mit Bio Ceremonial Matcha von Matchasome

+ veganes Vanilleprotein 6.50

Macadamia Matcha Latte 5.90

mit Bio Ceremonial Matcha von Matchasome

und Macadamia + veganes Vanilleprotein 6.90

Chai Latte 3.90

mit hausgemachtem Chaisirup

+ veganes Vanilleprotein 4.90

Dirty Chai 4.40

Espresso Shot + hausgemachter Chaisirup

+ veganes Vanilleprotein 5.40

Filthy Chai 4.90

Double Espresso Shot + hausgemachter Chaisirup

+ veganes Vanilleprotein 5.90

Cozy Sips

Pink Vanilla (iced oder hot) 4.90

Vanille, Rote Bete Sirup, Espresso Shot, Hafermilch

Purple Cloud (iced oder hot) 4.90

Honig-Lavendel-Sirup, Earl Grey Konzentrat,

Ube Pulver, Hafermilch

Espresso Orange (iced) 4.90

Espresso, frisch gepresster Orangensaft

Espresso Tonic (iced) 4.90

Espresso, Thomas Henry Tonic Water

Tee

Tee von PAPER & TEA 3.50

· **Tip of the morning** Bio English Breakfast
mit malziger Honignote

· **Brave New Earl** Bio Earl Grey
mit delikaten Wacholdernoten

· **Golden Boost** Bio-Mischung aus aromatischem
Kurkuma + Ingwer

· **Mighty Green** Japanischer Premium-Sencha
strahlend grün und saftig im Geschmack

· **Mount Olympus** Bio-Kräutermischung
mit griechischem Bergtee, Minze und Zitrus

Infusionen 3.50 (können auch gemixt werden)

· frischer Ingwer

· frische Minze

Wähle deine Kaffeebohne!

Bonanza Essential Brasilien
Aroma: Dunkle Schokolade, Walnuss

Bonanza Gogogu Äthiopien +0.50
Aroma: Milkschokolade, Nektarine,
Brauner Zucker

DECAF · Bonanza Gogogu Äthiopien
Aroma: Milkschokolade, Nektarine,
Brauner Zucker

Wähle deine Milch!

Hafermilch von Lazy Heroes aus Berlin
Biologische **Vollmilch**
Alpro Kokosmilch

Protein Power-Up!

Alle Lattes gibt's auch mit veganem
Vanilleprotein von Brandl Nutrition
+1.00

HOT & COFFEE DRINKS

DRINKS

Limonaden

Matcha Island 0,3l 5.90
Bio Ceremonial Matcha von *Matchasome*,
Maracujapüree, Limettensaft, Zucker, Soda

Rosemary's Thyme 0,4l 4.90
Rosmarin, Thymian, Zitrone, Soda

Tropical Valley 0,4l 4.90
Mango, Maracuja, Zitrone, Soda

Spicy Apple 0,4l 4.90
Apfel, Ingwer, Zitrone, Soda

Säfte

frisch gepresster **Orangensaft**
0,2l 3.90 – 0,3l 4.90 – 0,4l 5.90
+ frischer **Ingwersaft** 2cl +2.00 – 4cl +3.50

frischer **Saft der Woche**
0,2l 4.20 – 0,3l 5.20 – 0,4l 6.20
+ frischer **Ingwersaft** 2cl +2.00 – 4cl +3.50

Smoothies 0,3l 5.50

- **The Real Green** Apfel, Spinat, Sellerie, Datteln, Feigen, Limette, Ingwer, Weizengras
- **Pretty Pitaya** Erdbeere, Banane, Mango, Pitaya, Datteln, Himbeeren, Avocado, Minze
- **Ginger Ninja** Banane, Mango, Ananas, Datteln, Apfel, Ingwersaft, Passionsfrucht, Kurkuma, Chili

Softdrinks

Paulaner Spezi 0,33l 3.50
Almdudler 0,33l 3.50

Schorlen • Apfel • Rhabarber 0,4l 4.90

Vigo Kombucha 0,33l 5.90
• Pfirsich-Zitronengras • Ingwer-Kurkuma

Spreequell Wasser sprudelig/still
0,3l 2.50 – 0,75l 3.80

Soda Zitrone 0,4l 2.80

Thomas Henry 0,2l 3.80
• Mystic Mango • Tonic Water
• Spicy Ginger • Pink Grapefruit

fritz kola • kola superzero 0,33l 3.50

Spritz

Berlin Sunset 7.90 – Pitcher für 6 Personen: 42.00
Aperol, Grapefruitsaft, Maracujasirup, Prosecco

Spritz 7.50 – Pitcher für 6 Personen: 39.00
• Aperol • Campari • Sarti • Limoncello

Senza Spritz 6.10 *alkoholfrei*
Mondino Senza, Thomas Henry Tonic Water

Crodino Spritz 5.90 *alkoholfrei*
Crodino, Soda, Orange

Weinschorle 0,2l 4.50 – 0,4l 8.90
Rabl Grüner Veltliner, Soda

Boozy Morning

Mimosa
mit Orangensaft
• mit Cava Brut Nature 0,25l 9.50 • Flasche 40.00
• mit Prosecco 0,25l 7.50 • Flasche 30.00
• mit alkoholfreiem Blanc de Blanc Secco 0,25l 7.50 • Flasche 30.00

Matcha Martini 9.90
Ceremonial Matcha, Vanille Vodka, Kokoswasser, Kokosmilch, Zucker, Vanille

Espresso Martini 8.90
FMK Haselnuss Geist, hausgemachter Espresso-likör, Zucker, frischer Espresso

Moshkerita 12.90
Mezcal, Arancello, Grapefruit, Zitrone, Agavensirup, Kardamom

Nevish Rouge 11.50
Vodka Vanille Infusion, Cava, Mondino Amaro, Passionsfrucht, Grapefruit, Rote Bete

Aperol Sour 8.50
Aperol, Orange, Zitrone, Zucker

Bier

BRLO Hell vom Fass 0,3l 3.70 – 0,5l 6.10
Spalter Pils 0,3l 3.50
Berliner Berg Pale Ale 0,3l 5.80
Spalter Freiheit (*alkoholfrei*) 0,3l 3.80

BRLO Radler 0,3l 2.90 – 0,5l 4.10
BRLO Hell + Fritz Zitrone